beper®

• SBATTITORE - MANUALE DI ISTRUZIONI
• HANDMIXER - USE INSTRUCTIONS
• BATTEUR ELECTRIQUE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
• HANDMIXER - BETRIEBSANLEITUNG
• BATIDORA AMASADORA - MANUAL DE INSTRUCCIONES



RoHS COMPLIANT 2002/95/EC


EJECTOR
1
2
–
+
3
4
TURBO
ON/OFF
5
beper
6
7
8

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.
Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.
Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.
Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.
Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.
In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.
Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.
Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE D'USO

Prima di utilizzare lo sbattitore verificare la sua integrità e del cavo di alimentazione; controllare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete.
Non usare lo sbattitore con il cavo di alimentazione danneggiato o quando si riscontrano anomalie.
Fare attenzione che il cavo di alimentazione non sia a contatto con bordi taglienti o con superfici calde.
Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare lo sbattitore dalla presa di corrente elettrica.
Per uso domestico.
Non utilizzare lo sbattitore vicino o sopra forni elettrici bollenti.
Rimuovere le fruste dallo sbattitore prima di procedere al lavaggio delle stesse.
L'uso di fruste non appropriate o non vendute con lo sbattitore possono essere causa di rottura o bruciatura del medesimo.
Per preservare la durata del motore non utilizzare lo sbattitore alla massima velocità per più di 5 minuti consecutivi e lasciarlo raffreddare per 5 minuti prima del successivo utilizzo.
Non utilizzare il tasto TURBO per più di 1 minuto consecutivo.
Porre molta attenzione alle parti in movimento, in particolare quando la spina è inserita nella presa di corrente.
Tenere le mani, i capelli, i vestiti o altri utensili da cucina, lontano dalle fruste quando sono in movimento per ridurre i rischi di infortunio alle persone o danneggiamento dello sbattitore.
Tenere lontano dalla portata dei bambini.
Non immergere lo sbattitore in acqua o in altri liquidi.
Non utilizzare lo sbattitore con le mani bagnate e/o i piedi nudi.
Fare attenzione a non fare impasti troppo consistenti pena il danneggiamento dello sbattitore.
Prima di inserire le fruste e/o pulire lo sbattitore staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica.
Prima di rimuovere gli ingredienti, che in fase di lavorazione si sono attaccati alle fruste, staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1 – Tasto espulsione fruste
2 – Selettore di funzionamento e velocità
3 – Tasto aumento della velocità TURBO
4 – Tasto on/off
5 – Impugnatura ergonomica
6 – Corpo motore
7 – Cavo di alimentazione
8 – Fruste e torciglioni

ISTRUZIONI PER L'USO

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia collegato alla presa di corrente elettrica e che il selettore di funzionamento e velocità sia posizionato su 0.
Inserire le fruste una alla volta nei due fori sottostanti lo sbattitore. Premere e girare leggermente finché non si siano bloccate bene.
Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente elettrica.
Versare il composto da lavorare in un recipiente ed azionare lo sbattitore, posizionandolo al centro del recipiente.
Premere il tasto on/off per accendere lo sbattitore.
Selezionare le differenti velocità mediante l'apposito selettore, iniziando con la velocità più bassa 1.
E' possibile accelerare la velocità premendo il tasto TURBO.
Quando si inizia a sbattere il composto, prestare particolare attenzione a quando si immerge lo sbattitore, al fine di minimizzare eventuali schizzi.

Terminato di lavorare il prodotto, spegnere lo sbattitore premendo il tasto on/off e, appoggiarlo sulla parte posteriore per rimuovere con maggiore facilità le fruste.
Rimuovere le fruste premendo il tasto di espulsione delle fruste.

SCELTA DELLE FRUSTE

Fruste sbattitori : sostituiscono la frusta classica utilizzata in cucina e servono per:
mescolare (esempio: tuorlo d'uovo + zucchero);
sbattere (esempio: frittata);
introdurre aria in un preparato (esempio: bianchi a neve, crema chantilly);
emulsionare (esempio: maionese).

Torciglioni impastatori : unicamente per paste leggere, si utilizzano per sbattere (Esempio : la purèe spumosa) e per incorporare la farina negli impasti più solidi (Esempio : dolce savoia, dolce bulgaro).

SCELTA DELLA VELOCITA'

1 = MISCHIARE E' la velocità adatta per ingredienti asciutti e pesanti, come farina, burro e patate
2 = MESCOLAREMigliore velocità per ingredienti liquidi per condimenti
3 = IMPASTARE Per impastare torte, biscotti e pane
4 = CREMA Per rendere cremosi burro e zucchero, preparare gli impasti per dessert
5-7 = MONTARE Per montare uova, sbattere patate, montare creme
8= MISCELARE Per la miscelazione di carne macinata o impastare pasta pesante

E' consigliabile far funzionare lo sbattitore per i primi 30 secondi alla velocità più bassa – 1 – dopodiché posizionarlo gradualmente su quella massima – 8 –.

PULIZIA DELLO SBATTITORE

Prima di pulire lo sbattitore staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e assicurarsi che il tasto on/off sia spento.
Togliere le fruste premendo il tasto di espulsione delle fruste.
Lavare le fruste con acqua calda e detersivo.
Il corpo dello sbattitore può essere pulito con un panno morbido, inumidito con acqua calda.
Mai pulire con dei diluenti, prodotti abrasivi in genere, detersivi per plastica, vetro o simili; potrebbero danneggiare lo sbattitore.
Fare attenzione a non fare penetrare liquidi nello sbattitore.
Non immergere il corpo motore dello sbattitore in acqua o altri liquidi, non risciacquarlo sotto l’acqua.

DATI TECNICI

Potenza: 350 watt
Alimentazione: 220-240V ~ 50Hz

In un ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l’ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l’inquinamento dell’ambiente. E’ vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell’ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del l’ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Torta tipo Kinder

Ingredienti:

250 g burro morbido
250 g zucchero a velo
150 g farina
150 g amido di mais o fecola
4 tuorli d’uovo
2 uova intere
Buccia grattugiata di due limoni
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito per dolci

Per farcire:
½ litro panna fresca
60/70 g miele

Preparazione:

Lavorare il burro a crema con lo sbattitore, aggiungere lo zucchero a velo e continuare a montare finché diventa soffice, aggiungere a cucchiaiate le uova intere, prima sbattute con una forchetta, continuando a sbattere. Aggiungere i tuorli uno per volta e i limoni grattugiati.
A questo punto mischiare la farina, la fecola, la vanillina ed il lievito ed aggiungerli al composto un po’ per volta mescolando con un cucchiaio di legno dal basso verso l’alto.
Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata ed infornare a 180°C per circa 20/30 minuti.
Per farcire: montare la panna con il miele.
Una volta raffreddata la torta tagliarla, farcirla con la panna, ricoprirla con l’altra metà premendola in modo che aderisca bene alla panna, porla in frigo per almeno un paio di ore; successivamente pareggiare i lati con un coltello ben affilato e cospargere di abbondante zucchero a velo.

Meringhe

Ingredienti:

3 uova
180 g zucchero semolato
50 g zucchero a velo
Qualche goccia di succo di limone
Un pizzico di sale

Preparazione:

Lavare le uova con acqua fredda, separare l'albume dai tuorli, evitando che qualche goccia di tuorlo finisca nell'albume. Mettere gli albumi in una capiente ciotola profonda, aggiungere il pizzico di sale, con lo sbattitore lavorare l'albume a media velocità fino a quando diventerò tuta schiuma; il composto schiumoso sarà tutto compatto.
Mettere i due tipi di zucchero gradatamente mentre si continua a lavorare con lo sbattitore, aggiungere alcune gocce di limone continuando con lo sbattitore fino a quando la schiuma sarà compatta.
Mettere la schiuma così ottenuta in una tasca per pasticciere.
Disporre nella teglia da forno uno strato completo di carta forno; premendo sulla tasta da pasticciere mettere nella teglia la schiuma creando piccoli torciglioni.
Infornare a temperatura di 100-100 gradi, lasciare il forno aperto, cuocere per circa 1 ora.
Quando le meringhe saranno rassodate sufficientemente, estrarle dal forno; le meringhe sono pronte.

Maionese

Ingredienti:

2 tuorli
1 tazza di olio extravergine di oliva oppure olio di girasole o di mais
Succo di mezzo limone
1 cucchiaino di aceto
Sale

Preparazione:

In una terrina mettere i tuorli, salare e mescolare con lo sbattitore sempre nello stesso verso.
Continuare a mescolare con lo sbattitore e aggiungere l'olio all'inizio a gocce e poi a filo.
Una volta che tutto l'olio è stato assorbito, aggiungere sempre a filo anche il succo di limone e l'aceto.
Più olio si aggiunge e più soda diventa la maionese; più limone e aceto si aggiungono più si rende fluida la maionese.

PRECAUTIONS

Read carefully these instructions that detailed important information about security, use and care. Keep it carefully for next use.
Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.
Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.
If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
Do never pull on the cord supply to unplug the appliance from the socket.
Make sure that the cord supply does not touch sharp or hot surfaces.
Do not use the appliance if the cord supply is damaged.
Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.
Before cleaning or care, unplug the appliance from the socket.
Do never immerse the appliance into water or other liquids.
Do not touch the appliance with wet or damp hands/feet.
Do not use the appliance with naked feet.
Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, sun, etc.
Do not let the appliance near to a heat source (ex. heater)
Do not let children, disabled people, or people without experience or knowledge using this appliance without close supervision.
Make sure children do not play with this appliance.
If you do no longer use the appliance it is recommended to cut the cord supply, after the appliance is unplugged from the socket and destroy all the parts that could be dangerous, especially for children that can use them for playing.
Do not let the appliance plugged on the socket when not used.

USE ADVICE

Before using the hand mixer check his and cord supply integrity ; check that the main voltage correspond to the one of the hand mixer.
Do not use the hand mixer if the cord supply is damaged or if there are dysfunction.
Make sure the cord supply does not touch sharp or hot surfaces.
Do not pull on the cord supply to unplug the hand mixer from the socket.
For household use only.
Do not use the hand mixer near or onto hot electric oven.

Remove the whisks from the hand mixer before cleaning.
Using non original whisks may cause damages to the appliance.
To protect the motor and make last longer do not use the hand mixer to maximum power for more than 5 minutes consecutives and make it cool for 5 minutes before use it again.
Do not use the TURBO button for more than 1 minute.
Be careful with the moving parts, especially when the appliance is plugged.
Keep your hands, hair, clothes and utensils away from the whisks when they are moving to prevent from injuries to people and damages to the hand mixer.
Keep away from children.
Do not immerse the hand mixer into water or other liquids.
Do not use the hand mixer with wet hands or naked feet.
Before inserting the beaters and/or clean the hand mixer unplug the cord supply from the socket.
Before removing ingredients, unplug the cord supply from the socket.

DESCRIPTION

1 – Ejector
2 – Speed selector
3 – TURBO button
4 – On/off switch
5 – Ergonomic handle
6 – Motor unit
7 – Cord supply
8 – Beaters

USE INSTRUCTION

Make sure the cord supply is not plugged and the speed selector is on position 0.
Insert the beaters until they are locked into place.
Plug the cord supply into the socket.
Pour the ingredients into the container and start with the hand mixer, putting it at the centre of the container.
Press on/off to turn on the hand mixer.
Select different speed with the selector and always start with the lower speed 1. It is possible to accelerate speed using TURBO button.
When starting the preparation, make sure to the correct position of the hand mixer into the container, that could cause splashes.
When complete, turn off the hand mixer by pressing on/off, and put it on his back to remove the whisks easily by pressing removing whisks button.

WHICH BEATERS

Beaters : to use instead of manual whisks to : mix (example : egg-white + sugar) ; beat (example : eggs to prepare on omelette); whipping food (example white eggs, whipped cream);
emulsify (example : mayonnaise).
Dough hooks : to use only for preparation of not very consistent pastes, for example to beat cre-amy mashed potatoes and to incorporate the flour in other more solid ingredients (Example: cake preparation).

SPEED SELECTOR

1 = MIX speed used for dry and bulk ingredients such as flour, butter and potatoes
2 = BLEND speed used for liquids
3 = DOUGH MIXING for mixing cakes and breads
4 = CREAM for creaming butter and sugar, desserts
5-7 = BEAT for beating eggs, cooked icings, whipping potatoes, whipping cream
8= KNEADING for mixing minced meat or kneading heavy dough

It is recommended to use the hand mixer for around 30 second at low speed – 1 – to gradually arrive at max. speed – 8 –.

CLEANING

Before cleaning the hand mixer unplug the cord supply from the socket and make sure the switch on/off is turned off.
Remove the whisks by pressing la removing whisks button.
Wash the whisks with hot water and soap.
The motor unit may be cleaned with a soft cloth and hot water.
Do never clean with thinners, abrasive detergent, detergent for plastic, glass or other that could damage the hand mixer.
Do not introduce liquids into the hand mixer.
Do not immerse the motor unit into water or other liquids, do not rinse with water.

TECHNICAL DATA

Power: 350 watt
Power supply: 220-240V ~ 50Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

"Kinder" cake

Ingrédients :

250 g of soft butter
250 g of icing sugar
150 g of flour
150 g potato starch flour
4 egg yolks
2 eggs
2 lemon zest
1 sachet of vanilla sugar
1 sachet of baking powder

Cream:
½ litre of cream
60/70 g of honey

Preparation:

Use the hand mixer to get the butter as a cream, add icing sugar and carry on mixing to obtain an homogeneous mixing, then add mixing eggs and carry on mixing all. Add egg yolks one by one and lemon zest.
Then add flour, potato starch flour, vanilla sugar and baking powder and mix all carefully with a wooden spoon.
Pour the preparation into a buttered cake pan and put it into the oven for about 20/30 minutes at 180°
To prepare the cream: make a whipping cream with honey.
Once the cake is cool, cut it in 2, and stuff the cake with the cream. Put the cake into the fridge for around 2 or 3 hours; finally powder with the icing sugar.

Meringue cookies

Ingredients :

3 eggs
180 g of sugar
50 g of icing sugar
Lemon juice drops
Salt pinch

Cooking:

Wash eggs into cold water, break separately yolks and whites. Put the white eggs into a salad bowl with a pinch of salt and start to mix with the hand mixer at medium speed until the mixture becomes compact.
At this point, add the 2 sugars gradually and then mix, adding some lemon juice drops.
Put the white eggs into a pastry bag and stand meringue balls on a oiled baking tray.
Put the tray into the open oven at 100-120° for about 1 minute.
When the meringue is enough cooked, remove it from the oven.

Mayonnaise

Ingredients:

2 eggs yolks
1 cup of olive, sunflower or corn oil
½ lemon juice

1 vinegar spoon
Salt

Cooking:

Put the eggs yolks into a salad bowl with salt and mix with the hand mixer always in same direction.
Keep on mixing with the hand mixer and add the olive oil slowly.
Once oil is completely absorbed, add the lemon juice and vinegar.
The more you add oil the more the mayonnaise will be compact; the more you add lemon juice or vinegar the more the mayonnaise will be fluid.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L’APPAREIL.
Avant et durant l’utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.
Après avoir enlever l’emballage, s’assurer de l’intégrité de l’appareil. En cas de doute ne pas utiliser l’appareil et s’adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d’emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.
Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d’emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.
Toujours s’assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l’étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l’appareil.
En cas d’incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l’appareil faire changer la prise de l’appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s’assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l’appareil.
Ne jamais tirer sur le câble d’alimentation pour débrancher la prise électrique.
S’assurer que le câble n’entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.
Ne pas utiliser l’appareil si le câble d’alimentation est abîmé.
Si le câble d’alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d’assistance technique ou toute autre personne de même qualification.
Brancher l’appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.
Il est en général déconseiller d’utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.
Cet appareil ne devra être utilisé que pour l’usage pour lequel il a été conçu.
Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l’annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.
Pour éviter tout risque d’échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d’alimentation et de débrancher l’appareil de la prise de courant en cas d’inutilisation.
Avant d’effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l’appareil de la prise de courant électrique.
Ne jamais immerger l’appareil dans l’eau ou d’autres liquides.
Ne pas toucher l’appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.
Ne pas utiliser l’appareil si vous êtes pieds nus.
Ne pas laisser l’appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil …
Ne pas laisser l’appareil près d’une source de chaleur (ex. Radiateur)
Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d’expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance
S’assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
Dès lors que l’appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d’alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

FRANÇAIS

CONSEILS D’UTILISATION

Avant d’utiliser le batteur électrique vérifier son intégrité et celle du câble d’alimentation ; contrôler que la tension corresponde à celle du réseau électrique.
Ne pas utiliser le batteur électrique si le câble d’alimentation est endommagé ou en cas d’anomalies.
Faire attention à ce que le câble d’alimentation n’entre pas en contact avec des bords coupants ou surfaces chaudes.
Ne pas tirer sur le câble d’alimentation pour débrancher le batteur électrique de la prise de courant électrique.
Pour usage domestique uniquement.
Ne pas utiliser le batteur électrique proche ou au-dessus de fours électriques chauds.
Retirer les fouets du batteur électrique avant de procéder à leur nettoyage.
L’utilisation de fouets non adaptés ou non vendus avec le batteur électrique peuvent causer la casse ou surchauffe de l’appareil.
Pour préserver la durée du moteur ne pas utiliser le batteur électrique au maximum de sa puissance pendant plus de 5 minutes consécutives et le laisser refroidir pendant 5 minutes pour l’utiliser à nouveau.
Ne pas utiliser la touche TURBO pendant plus d’une minute consécutive.
Faire très attention aux parties en mouvement, en particulier lorsque la prise est branchée.
Garder les mains, les cheveux, les vêtements ou ustensiles de cuisine loin des fouets lorsqu’ils sont en mouvement pour réduire le risque de blessure aux personnes et dommages au batteur électrique.
Tenir hors de portée des enfants.
Ne pas immerger le batteur électrique dans l’eau ou d’autres liquides.
Ne pas utiliser le batteur électrique avec les mains mouillées et/ou pieds nus.
Faire attention à ne pas faire de préparation trop compacte pour ne pas endommager le batteur électrique.
Avant d’insérer les fouets et/ou nettoyer le batteur électrique débrancher le câble électrique de la prise de courant.
Avant de retirer les ingrédients, débrancher la câble d’alimentation de la prise de courant.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1 – Touche expulsion des fouets
2 – Sélecteur de vitesse
3 – Touche TURBO
4 – Touche marche/arrêt
5 – Poignée ergonomique
6 – Moteur
7 – Câble d’alimentation
8 – Fouets

INSTRUCTIONS D’UTILISATION

S’assurer que le câble d’alimentation ne soit pas branché à la prise de courant électrique et que le sélecteur de vitesse soit sur la position 0.
Insérer les fouets un à la fois dans les trous prévus à ce effet. Appuyer et tourner légèrement jusqu’à ce qu’ils soient bien bloqués.
Brancher le câble d’alimentation sur la prise de courant électrique.
Verser les ingrédients dans un récipient et mettre en route le batteur, en le plaçant au centre du récipient.

Appuyer sur la touche marche/arrêt pour allumer le batteur électrique.
Sélectionner les différentes vitesses à l’aide du sélecteur, en commençant avec la vitesse la plus basse 1. Il est possible d’accélérer la vitesse en appuyant sur la touche TURBO.
Dès lors que vous commencez la préparation, faire attention à la position du batteur dans le récipient, il pourrait provoquer des éclaboussures.

Une fois la préparation terminée, éteindre le batteur électrique en appuyant sur la touche marche/arrêt, et le poser sur la base postérieure pour retirer les fouets avec plus de facilité.
Retirer les fouets en appuyant sur la touche d’expulsion des fouets.

CHOIX DES FOUETS

Fouets batteurs : ils substituent le fouet traditionnel utilisé en cuisine et comme ce dernier, servent à:
Mélanger (exemple : blanc d’œuf + sucre) ; battre (exemple : les œufs pour l’omelette); Aérer une préparation (exemple blanc en neige, crème Chantilly);
Emulsionner (exemple : mayonnaise).
Fouets pour pétrir : à utiliser uniquement pour des préparations de pâtes peu consistantes, par exemple pour battre une purée crémeuse et pour incorporer la farine à d’autres ingrédients plus solides (Exemple : pâte à gâteau).

CHOIX DE LA VITESSE

1 = MELER vitesse adaptée pour les ingrédients secs et lourds, comme la farine, beurre et pommes de terre
2 = MELANGER vitesse adaptée pour les ingrédients liquides
3 = PETRISSAGE pour pétrir les pâtes pour tartes, biscuit set pains
4 = CREME pour rendre le beurre et le sucre plus crémeux, préparer les crèmes pour dessert
5-7 = MONTER pour monter les œufs, battre les purées, monter la crème
8= INCORPORER pour mélanger les viande hachées ou les pâtes plus consistantes

Il est conseillé de faire fonctionner le batteur électrique pendant 30 secondes à basse vitesse – 1 – pour le positionner graduellement à la vitesse maximum – 8 –.

NETTOYAGE DU BATTEUR ELECTRIQUE

Avant de nettoyer le batteur électrique débrancher le câble d’alimentation de la prise de courant et s’assurer que la touche marche/arrêt soit éteinte.
Retirer les fouets en appuyant sur la touche d’extraction des fouets.
Laver les fouets à l’eau chaude et produit vaisselle.
Le corps du batteur électrique peut être nettoyé avec un chiffon doux, humidifié avec de l’eau chaude.
Ne jamais nettoyer avec des diluants, produits abrasifs, détergents pour plastique, verre ou autre qui pourraient endommager le batteur électrique.
Faire attention à ne pas faire pénétrer de liquides dans le batteur électrique.

Ne pas immerger le moteur du batteur électrique dans l’eau ou d’autres liquides, ne pas le rincer sous l’eau.

DONNEES TECHNIQUES

Puissance : 350 watt
Alimentation : 220-240V ~ 50Hz

Dans un soucis constant d’amélioration, Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer le produit sans aucun préavis.

TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l’élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d’élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d’une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigeur. Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l’environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l’environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l’environnement.
Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l’environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d’élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d’élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Gâteau "Kinder"

Ingrédients :

250 g de beurre mou
250 g de sucre glace
150 g de farine
150 g fécule de pomme de terre
4 jaunes d' œufs
2 œufs entiers
Zestes de 2 citrons
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique

Pour la crème :
½ litre de crème liquide
60/70 g de miel

Préparation :

Travailler le beurre avec le batteur pour le rendre crémeux, ajouter le sucre glace et continue à monter jusqu'à ce que le ménage devienne souple, ajouter les œufs entiers préalablement battus à la fourchette, et continuer de battre. Ajouter les jaunes d' œufs un à un et les zestes de citron.
Ajouter ensuite la farine, la fécule de pomme de terre, le sucre vanillé et la levure puis le mélanger peu à peu avec une cuillère en bois du bas vers le haut.
Verser le mélange dans un moule beurré et fariné et l'enfourner à 180°C pendant environ 20/30 minutes.
Pour la crème : monter la crème liquide avec le miel.
Une fois refroidie, couper le gâteau en deux, et le farcir avec la crème, recouvrir avec l'autre moitié de appuyant légèrement pour bien faire adhérer la crème, le placer dans le frigo pendant 2 ou 3 heures ; ensuite égaliser les bords avec un couteau et le saupoudrer généreusement avec du sucre glace.

Meringue

Ingrédients :

3 œufs
180 g sucre en poudre
50 g sucre glace
Quelques gouttes de jus de citron
Une pincée de sel

Préparation :

Laver les œufs dans l'eau froide, bien séparer les blancs des jaunes, en évitant de laisser des traces du jaune dans le blanc. Mettre les blancs dans un saladier profond, ajouter une pincée de sel et commencer à travailler les blancs avec le batteur à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux puis compacte.
A ce point là, ajouter les deux types de sucre graduellement, puis continuer de battre, ajouter quelques gouttes de jus de citron jusqu'à ce que la mousse soit compacte.
Mettre les blancs montés dans une poche à douilles.
Sur une plaque allant au four, placer une feuille de papier pour cuisson au four ; avec la poche à douilles y déposer des petits tas de blanc d' œufs.
Enfourner à 100-120 degrés à four ouvert pendant environ 1 minute.
Quand la meringue sera suffisamment rétrécie, la sortir du four ; le meringue sont prêtes.

Mayonnaise

Ingrédients :

2 jaunes d' œufs
1 tasse d'huile d'olive extra vierge ou de tournesol ou de mais
Jus d'un demi citron

1 cuillère de vinaigre
Sel

Préparation :

dans une terrine mettre les jaunes d' œufs, saler et mélanger avec le batteur toujours dans le même sens.
Continuer à mélanger avec le batteur et ajouter l'huile d'olive, au début goutte à goutte puis en filet.
Une fois que toute l'huile aura été absorbée, ajouter toujours un filet de jus de citron et de vinaigre.
Plus vous ajoutez d'huile, plus la mayonnaise sera compacte ; plus vous ajoutez du citron ou vinaigre plus la mayonnaise sera fluide.

ACHTUNG!

Anweisungen und Warnhinweise für eine sichere Verwendung.
Lesen Sie die Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes durch und befolgen Sie sie. Verwahren Sie die vorliegende Anleitung zusammen mit dem bebilderten Leitfaden während der gesamten Lebenszeit des Gerätes für zukünftiges Nachschlagen auf. Im Falle der Überlassung des Geräts an Dritte ist diesen auch die vollständige Dokumentation zu übergeben. Falls sich beim Lesen dieser Gebrauchsanleitung einige Stellen als schwer verständlich erweisen oder Ihnen Zweifel auftauchen, nehmen Sie bitte, bevor Sie das Gerät benutzen, Kontakt mit dem auf der letzten Seite dieser Anleitung aufgeführten Unternehmen auf.

SICHERHEITSHINWEISE

• Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie mithilfe der Zeichnung, ob die Lieferung vollständig ist und das Gerät keine Transportschäden erlitten hat.
Bei Zweifeln das Gerät nicht verwenden und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.
• Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder! Bewahren Sie den Plastikbeutel für Kinder unzugänglich auf; Erstickungsgefahr!
• Vo dem Anschließen des Geräts überprüfen Sie, ob die Angaben zur Netzspannung auf dem Typenschild mit dem verfügbaren Stromnetz übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich am Gerät.
• Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck, für den es entwickelt wurde, verwendet werden, d.h. als HANDMIXER für den Hausgebrauch. Jede andere Art der Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich
Dieses Gerät darf von Minderjährigen ab 12 Jahren, von Personen mit körperlich,sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von unerfahrenen
Personen nur dann benutzt werden, wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch und die Gefahren bei der Benutzung dieses Produkts gebührend informiert wurden. Kinder dürfen auf keinen
Fall mit dem Gerät spielen. Die Reinigung unddie Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen ausgeführt werden. Gerät und Netzkabel sind von Kindern unter 12 Jahren fernzuhalten, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder sich in der Abkühlphase befindet.
• Das Gerät NICHT mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen verwenden.
• NICHT am Netzkabel oder dem Gerät selbst ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
• Das Gerät NICHT der Feuchtigkeit oder Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) aussetzen.
• Vor der Reinigung oder Wartung sowie der Nichtbenutzung des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.
• Das Gerät im Fall von Defekten oder Betriebsstörungen ausschalten und keine eigenmächtigen Reparaturen vornehmen. Wenden Sie sich für die Reparatur ausschließlich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
• Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten technischen Kundendienstzentrum ersetzt werden, um sämtliche Risiken zu vermeiden.
• Das Gerät NIEMALS in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
• Das Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung oder ähnliches bestimmt.
• Gerät nicht in der Nähe eines mit Wasser gefüllten Spülbeckens benutzen. Während des Gebrauchs muss das Gerät so abgestellt werden, dass es nicht in das Spülbecken fallen kann.

• NICHT in der Nähe der Kochmulde eines Herdes benutzen. Darauf achten, dass das Kabel nicht mit heißen oder glühenden Flächen, offenem Feuer, Töpfen oder anderen Küchengeräte in Berührung kommt.
• NIEMALS sich bewegende Teile berühren.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DES ZUBEHÖRS

1. Auswurftaste
2. Geschwindigkeitsregler
3. Taste erhöhte Geschwindigkeit TURBO
4. Ein / Aus-Taste
5. Ergonomische Griff
6. Motorblock
7. Netzkabel
8. Quirle und Knethaken

REINIGEN DER QUIRLE UND KNETHAKEN

Quirle bzw. Knethaken durch Drücken der Auswurftaste auslösen.
• Quirle und Knethaken können gewaschen werden:
 - mit der Hand, mit Wasser und Spülmittel;
 - in der Spülmaschine bei einer Wassertemperatur von maximal 60 °C.

GEBRAUCH HINWEISE:

• Während des Betriebs die Lüftungsöffnungen nicht verschließen.
• Kein Wasser oder Gegenstände durch die Lüftungsöffnungen eindringen assen.
• Im Dauerbetrieb darf das Gerät maximal 5 Minuten lang laufen.
• Vor dem erneuten Einschalten das Gerät vollständig abkühlen lassen.
• Es dürfen maximal 600 g Mehl und 400 ml Wasser mit dem Gerät geknetet werden.
• Je nach gewünschter Bearbeitung entweder die Quirle oder die Knethaken in den Motorblock einsetzen.
• Quirle oder Knethaken in die zu mixenden bzw. Zu knetenden Lebensmittel einbringen.
• Stecker des Netzkabels in die Netzsteckdose stecken.
• Geschwindigkeitsregler bzw. in die gewünschte Position stellen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 350 Watt
Stromversorgung: 220-240V ~ 50Hz

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2002/96/EG zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen

nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung
zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch
des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen,
Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern
usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen,
fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden
Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

ADVERTENCIAS GENERALES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
Antes y durante el uso del artículo es necesario seguir algunas precauciones básicas.
Tras haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del artículo. En caso de duda, no utilizar el artículo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.
Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, polistirolo, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños al representar un peligro para ellos.
Se recomienda no tirar junto con los residuos domésticos los materiales presentes en el embalaje sino depositarlos en centros de recogida de residuos, solicitando información adicional al gestor del punto de recogida urbano del propio ayuntamiento donde se resida.
Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos que y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.
En caso de incompatibilidad entre el enchufe del aparato y la toma de corriente, sustituir el enchufe por otro por una persona profesionalmente cualificada. En concreto, este último, deberá también corroborar que la sección de cables de presa sea la idónea a la potencia necesaria para el aparato.
No tirar nunca el cable para desenchufarlo de la corriente eléctrica.
Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.
No utilizar el aparato con el cable dañado.
Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente alterna.
En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar sólamente adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.
Este aparato deberá destinarse sólo al uso para el que ha sido fabricado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inapropiado y, por lo tanto, peligroso y hará perder la garantía del mismo. El fabricante no podrá ser considerado el responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.
Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda estirar totalmente el cable de alimentación y de desenchufar el enchufe de la red de alimentación eléctrica cuando el aparato no esté siendo utilizado.
Para evitar calentamientos peligrosos, se recomienda estirar completamente el cable de alimentación y desenchufarlo de la red eléctrica cuando no esté siendo utilizado.
No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.
No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
No utilizar el aparato con los pies desnudos.
No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
No dejar el aparato cerca de fuente de calor (ej.radiador)
Mantener a una adecuada distancia de paredes, objetos, etc.
Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén controladas o bien instruidas respecto al uso del propio aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.
Asegurarse de que no niños no jueguen con el aparato.
Cuando se decida tirar a la basura este aparato, se recomienda convertirlo en inoperante previamente cortando el cable de alimentación. Se recomienda además convertir en inócuas las partes del aparato susceptibles de constituir un problema, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para jugar.

ADVERTENCIAS DE USO

Antes de utilizar la batidora, verificar su integridad y el del cable de alimentación. Controlar que la tensión reportada corresponde con la de red.
No utilizar la batidora con el cable de alimentación dañado o cuando se detectan anomalías.
Tener cuidado de que el cable de alimentación no esté en contacto con bordes salientes o superficies calientes.
No tirar del cable de alimentación para desenchufar la batidora de la presa de corriente eléctrica.
Para uso doméstico.
No utilizar la batidora cerca o sobre hornos eléctricos calientes.
Quitar los varillas de la batidora antes de proceder con la limpieza de los mismos.
El uso de varillas no adecuados y no vendidos con la batidora pueden ser causa de rotura o quemadura de los mismos.
Para preservar la duración del motor no utilizar la batidora a la máxima velocidad durante más de 5 minutos seguidos y dejarlo enfriar 5 minutos antes del siguiente uso.
No utilizar el botón TURBO durante más de 1 minuto seguido.
Poner mucha atención a las partes en movimiento, en concreto cuando el aparato está enchufado.
Tener las manos, el cabello, la ropa u otros utensilios de cocina, lejos de los varillas del aparato cuando están en movimiento para reducir el riesgo de accidentes personales o dañar la propia batidora.
Tenerlo lejos del alcance de los niños.
No introducir la batidora en el agua u otros líquidos.
No utilizar la batidora con las manos mojadas y/o los pies descalzos.
Tener cuidado a no hacer masas muy consistentes dado que podrían dañar la batidora.
Antes de introducir los varillas y/o limpiar la batidora, desenchufarla del cable de alimentación de la corriente eléctrica.
Antes de quitar los ingredientes, que en la fase de elaboración están pegados a los varillas, desenchufar el cable de la presa de corriente eléctrica.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Botón de expulsión de los varillas
2. Selector de funcionamiento y velocidad
3. Botón de aumento de la velocidad TURBO
4. Boton On / off
5. Mango ergonómico
6. Cuerpo del motor
7. Cable de alimentación
8. Los batidores y ganchos para amasar

ESPAÑOL

ISTRUCCIONES DE USO

Asegurarse de que el cable de alimentación esté conectado a la toma de corriente eléctrica y que selector de funcionamiento y velocidad esté en 0.
Introducir los varillas uno por uno en las zonas dedicadas en la batidora. Presionar y girar ligeramente hasta que estén correctamente bloqueados.
Introducir el cable de alimentación en la toma de corriente eléctrica.
Echar la masa para trabajar en un recipiente y accionar la batidora, colocándola en el centro del recipiente.

Seleccionar las diferentes velocidades mediante el selector , iniciando con la velocidad más baja 1. Es posible acelerar la velocidad presionando el botón TURBO.
Cuando se inicia a batir el compuesto, prestar mucho atención al sumergir la batidora, con el objetivo de minimizar posibles salpicaduras.
Terminar de elaborar el producto, apagar la batidora colocando el selector de funcionamiento y velocidad en 0; apoyarlo sobre la parte posterior para quitar con mayor facilidad los varillas.
Quitar los varillas presionando el botón de expulsión de los varillas.

ELECCIÓN DE LOS VARILLAS

Varillas batidoras : sustituyen el batidor de varillas clásico utilizado en cocina y como éste sirven para:
- mezclar (ejemplo: yema de huevo+ azúcar);
- batir (ejemplo: tortilla);
- introducir aire en un preparado (ejemplo: huevos al punto de nieve, crema chantilly);
- emulsionar (ejemplo:mayonesa).

Accesorios para empastar : únicamente para pastas ligeras, se utilizan para batir (Ejemplo: el puré espumoso) y para incorporar la harina de los empastes más sólidos (Ejemplo. Dulce de Savoia, dulce búlgaro)

ELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

1 = MEZCLAR
Es la velocidad aconsejada para los ingredientes secos y pesados como harina, mantequilla y patatas.
2 = UNIR
Mejorar la velocidad para ingredientes líquidos y salsas
3 = EMPASTAR
Para la pasta de tartas, galletas y pan
4-5 = CREMA
Para hacer cremosa la mantequilla y el azúcar y preparar masas para postres
6-8 = MONTAR
Para montar huevos, batir patatas, montar cremas

Es aconsejable hacer funcionar la batidora durante los 30 primeros segundos a la velocidad más baja – 1 – y después ir aumentándola gradualmente hasta llegar a la máxima – 8 –.
LIMPIEZA DE LA BATIDORA
Antes de limpiar la batidora desenchufarla de la corriente y asegurarse de que el selector de funcionamiento y velocidad esté en posición 0.

Quitar las varillas presionando el botón de expulsión de éstas.
Lavar las varillas con agua claiente y detergente.
El cuerpo de la batidora puede limpiarse con un paño suave humedecido con agua caliente.
No limpiar nunca con diluentes, productos abrasivos en general, detergentes para plástico, cristal o similares pues podrían dañar la batidora.
Tener cuidado en no hacer penetrar líquidos en la batidora.

No sumergir el cuerpo del motor de la batidora en agua u otros líquidos, no enjuagarlo bajo el agua.

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 350 watt
Alimentación: 220-240V ~ 50Hz

En un objetivo de mejora continua, Beper se reserva la capacidad de aportar cambios y mejoras en el producto sin previo aviso.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam

biente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC) y le recuerda que todos los productos elec-trónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Tarta tipo Kinder

Ingredientes:

250 g mantequilla blanda
250 g azúcar velado
150 g harina
150 g almidón o fécula de maíz
4 yemas de huevo
2 huevos enteros
La piel rayada de un limón
1 sobre de vainilla
1 sobre de levadura para dulces

Para rellenar:

½ litro de nata fresca
60/70 g miel
Preparación:
Trabajar la mantequilla con la batidora, añadir el azúcar y continuar montándola hasta que sea blanda, añadir a cucharadas los huevos enteros, antes batirlos con el tenedor y continuar batiendo.
Añadir las yemas una por una y el limón rayado.
Mezclar la harina, la fécula, la vainilla y la levadura añadiendo a la mezcla un poco cada vez, mexclando bien todo con una cuchara de madera de abajo a arriba.
Echar la masa en una cazuela bañada en mantequilla y harina y meter en el horno a 180°C durante unos 20/30 minutos.
Para rellenar: montar la nata con miel
Una vez que la tarta está fría, cortarla, rellenarla con la nata, recubrirla con la otra mitad presionándola de tal modo que se pegue bien la nata. Colocarla en el frigorífico durante al menos un par de horas y asemejar los lados con un cuchillo bien afilado y añadir abundante azúcar en polvo.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com
www.beper.com